

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daun kitolod (*Isotoma longiflora*) merupakan tumbuhan liar yang tumbuh disekitar pinggiran sungai atau sawah. Secara tradisional, tanaman kitolod sudah banyak dikenal oleh masyarakat untuk mengobati beberapa gangguan pada mata seperti iritasi, katarak, mata minus, dan kebutaan yang disebabkan glaukoma. Didalam tanaman kitolod sendiri terdapat beberapa kandungan kimia yang sudah banyak dikenal seperti senyawa alkaloid, yakni lobelin, lobelamin, dan isotomin. Sedangkan didalam daunnya mengandung alkaloid, saponin, serta beberapa golongan antioksidan seperti flavonoid, dan polifenol (Aprilita, 2016). Menurut Ali (2006); Dalimantha (2004), secara empiris kitolod telah digunakan sebagian masyarakat Indonesia untuk pengobatan terhadap penyakit antikanker atau antineoplastik, antiinflamasi atau antiperadangan, asma, analgesik atau penghilang rasa nyeri, hemostatik atau menghentikan pendarahan, dan mengatasi gangguan pada mata. Akan tetapi berdasarkan pengalaman pribadi, daun kitolod memiliki kekurangan yakni memiliki aroma yang tajam, rasa yang getir, pedas dan serik serta jika dikonsumsi dalam jumlah yang banyak bisa menyebabkan mual.

Berdasarkan uraian diatas dapat dikatakan bahwa daun kitolod tergolong tanaman yang memiliki banyak manfaat dari sisi kesehatan karena mengandung antioksidan namun juga memiliki kekurangan terutama dari segi rasa dan aroma. Maka dari itu daun kitolod ini dicoba untuk diaplikasikan dalam sebuah produk pangan guna meningkatkan nilai tambah dari produk tersebut juga sebagai salah satu bentuk diversifikasi pangan. Salah satu produk yang bisa diaplikasikan dengan penambahan daun kitolod adalah kue bolu kukus. Pemilihan kue bolu kukus ini

dikarenakan kue bolu kukus merupakan salah satu kue yang sangat familiar di masyarakat dengan proses pembuatan yang mudah serta dalam kue tersebut masih belum ada bahan tambahan yang berfungsi sebagai nilai tambah dari sisi fungsionalnya. Disamping itu, dengan diaplikasikan pada kue ini diharapkan dapat meminimalisir rasa getir dan serik yang dihasilkan dari daun kitolod.

Daun kitolod yang ditambahkan dalam bolu kukus adalah yang sudah dalam bentuk tepung. Hal ini dikarenakan jika sudah dalam bentuk tepung maka pengaplikasiannya cenderung lebih mudah dan cepat karena tidak memerlukan preparasi berulang setiap kali pembuatan serta kandungan antioksidan yang ada didalamnya juga masih cukup tinggi. Selanjutnya, tepung daun kitolod yang ditambahkan hanya sekitar 1-4 gram. Penentuan konsentrasi tepung daun kitolod yang ditambahkan dalam bolu kukus berdasarkan pada percobaan yang telah dilakukan sebelumnya dimana jumlah konsentrasi yang digunakan disesuaikan dengan hasilnya dari sisi rasa dan aroma. Selain itu salah satu tahap penting dalam pembuatan bolu kukus adalah proses pengukusan. Pengukusan merupakan proses pemanasan yang bertujuan untuk membuat makanan menjadi siap dikonsumsi dengan menggunakan uap air mendidih. Selain itu pengukusan dapat menonaktifkan enzim yang akan merubah warna, cita rasa, dan nilai gizi. Pengukusan juga dapat mengurangi zat gizi namun tidak sebesar perebusan. Dalam pembuatan bolu kukus, ada ketentuan waktu pengukusan tergantung dari besar kecilnya kue. Oleh karena itu dalam penelitian ini akan menggunakan waktu pengukusan yang berbeda dengan tujuan menguji kandungan antioksidan yang ada didalamnya. Hal ini dikarenakan sifat dari antioksidan yang cenderung tidak tahan panas dan akan mengalami degradasi kimia dan fisik.

Dalam penelitian ini, kue bolu kukus nantinya akan diberi tepung daun kitolod dengan konsentrasi tertentu dan juga perlakuan waktu pengukusan yang berbeda untuk selanjutnya akan dilakukan analisa antioksidan, analisa fisik, analisa kimia, dan organoleptik.

1.2 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi tepung daun kitolod pada kue bolu kukus dengan waktu pengukusan yang berbeda terhadap kandungan antioksidannya.
2. Mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi tepung daun kitolod terhadap sifat fisiko kimia bolu kukus dengan waktu pengukusan yang berbeda.
3. Mengetahui konsentrasi penambahan tepung daun kitolod yang tepat dalam kue bolu kukus terhadap tingkat kesukaan panelis.

1.3 Hipotesis

1. Penambahan konsentrasi tepung daun kitolod pada kue bolu kukus dengan waktu pengukusan yang berbeda diduga berpengaruh terhadap kandungan antioksidannya.
2. Penambahan konsentrasi tepung daun kitolod pada bolu kukus dengan waktu pengukusan yang berbeda diduga berpengaruh terhadap sifat fisiko kimia.
3. Penambahan tepung daun kitolod dengan konsentrasi tertentu dalam kue bolu kukus diduga berpengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis.